

MONIN CUP 2026

**Timeless-Twists_*



MONIN®



MONIN Cup Japan 2026

大会概要 & 参加者募集のお知らせ

大会概要

- **名称** MONIN Cup Japan 2026（以下、「日本大会」という）
- **主催** 日仏貿易株式会社
- **応募資格**
 - ・日本国内在住の、2026年12月31日時点で27歳以下のプロフェッショナルバーテンダー及び飲食店従事者の方
 - ・日本大会 (2026年6月予定 東京都内)、アジア大会 (同年9月23日 マレーシア)
ならびに世界大会 (同年12月8～9日 フランス) に参加可能な方
 - ・大会規定に沿ったオリジナルのカクテルレシピを開発し、それを一般公開できる方
 - ・英語でプレゼンテーション、自己表現ができる方(大会でのプレゼンテーションは英語で行っていただきます。
また、アジア大会・世界大会は全て英語で進行されます。)
 - ・日本大会出場者には、応募作品を2ヶ月以上オンメニューとして勤務店にて販売いただきます

■ 表彰内容

グランプリ :賞状・トロフィー、アジア大会出場権、MONINアジア社見学ツアーご招待
およびアジア圏でのゲストバーテンダー体験 (2027年予定)
2位 :賞状、賞品 (メニュー1か月分のモナン協賛)、MONINアジア社見学ご招待 (時期未定)
3位 :賞状、賞品 (メニュー1か月分のモナン協賛)、MONINアジア社見学ご招待 (時期未定)

■ 日本大会 審査フロー

- ・一次審査 (WEB書類審査) :[申し込み期間] 2026年1月23日 (金)～3月31日 (火) 23時59分まで
- ・二次審査 (動画審査) :2026年4月中旬に一次審査通過者に二次審査の詳細をご連絡いたします。
- ・二次審査通過者発表 (日本大会出場者12名決定) :2026年5月10日 (日) 予定
- ・MONIN CUP JAPAN(東京) :2026年6月中旬予定

■ 大会参加費用について

大会参加費 無料
交通・宿泊費 会場までの交通費、および遠方からの出場者の前日宿泊費 (上限1.5万円) は主催者が負担いたします。
その他の費用 日本大会で使用するモナン商品以外の材料、備品はご自身でご準備下さい。

■ 一次審査 WEBエントリー

応募者情報、カクテルのレシピ、画像等を WEBエントリーフォームよりご提出ください。
[申し込み期間] 2026年1月23日 (金)～3月31日 (火) 23時59分まで
エントリーフォームはこちらから▶ <https://nbkk.co.jp/monin-cup-japan-2026/>
右記の QRコードからもアクセス可能です。



- <応募にあたり>
- ・ひとり何レシピでも応募可能です。
 - ・全ての記入欄を埋め、写真を添付のうえご応募ください。記入漏れや写真添付漏れの場合、無効となります。
 - ・審査結果に対する問い合わせには応じかねます。
 - ・応募いただいた作品のレシピ、ネーミング等の使用権はすべて日仏貿易株式会社に帰属します。
 - ・大会で撮影した画像や映像を、販促等に使用させていただく場合がございます。

■ ルール&レギュレーション

- 「“TIMELESS TWIST” 伝統を未来へ 過去を磨き、明日を注ぐ一杯」をテーマに、モナン製品を使用したオリジナルカクテルを募集いたします。本大会の主題 (裏表紙参照) に沿ったクリエイティブな作品を考案ください。
- カクテルは、お店でも通常提供できるものを想定してください。
- ・カクテルの種類 ショート、ロング不問。容量の規定もございません。
 - ・アルコール材料 市販品であればどの銘柄でも自由にご使用いただけます。
 - ・材 料 対象のモナン製品 (裏表紙に記載) を10ml以上使用してください。
- 自家製材料を使用する場合は下記条件を満たした場合に限り許可します。
- シロップ、コーディアル等を自作する場合は、モナン製品をベースに作成してください。
 - 自家製材料自体のレシピ・作り方も応募フォームに明記ください。
 - モナン製品既存フレーバーの自家製シロップ作成は禁止します。
 - モナン製品を使用した自家製材料であっても、別途モナン製品10mlの使用が必須です。
 - 自家製材料は事前仕込みをして大会に持ち込んでください。(火気等、会場設備が限られるため)

■ 日本大会

- ・セミファイナル (12名から6名選出)
応募した創作カクテルを、英語プレゼンテーション *しながら10分以内に4杯作成。
- ・ファイナル (6名から TOP3選出)
発表された課題と材料をもとに、オリジナルカクテルを30 分でレシピ創作・提出。
その後、ステージ上で創作カクテルを英語プレゼンテーション *しながら 5分で4 杯作成。

*プレゼンテーションには必ず使用材料・シロップ、レシピの説明を含めてください。

■ 審査基準

- 1.コンセプト：大会テーマとのつながり、創作意図、ストーリー性
- 2.プレゼンテーション：自己表現・コミュニケーションスキル、作品とスピーチ内容とのマッチング
3. 外観：色合いの美しさ、デコレーションの美しさ
4. 香り：香りの心地よさ
5. 味覚：味のバランス、モナン製品を活かしているか、アフターテイスト・余韻
6. クリエイティビティ：カクテルの独創性
7. テクニカル：調合技術、器具の取扱い、分量の過不足

■ 選考スケジュール

- ・2026年6月中旬予定 MONIN Cup Japan (日本大会／東京都内)
日本大会優勝者はアジア大会へ進出。また、MONINブランドアンバサダーとして原則1年間、国内外のイベントにご参加いただく予定です。
- ・2026年9月23日 MONIN Cup Asia-Pacific (アジア大会／マレーシア)
アジア各国のチャンピオンたちが集まります。
アジア大会上位3名がフランス大会の切符を手にします
- ・2026年12月8～9日 MONIN Cup Global Finals (世界大会／フランス)
リージョナルコンペを勝ち進んだ世界のバーテンダーたちが集結。
ワールドチャンピオンを決める戦いが繰り広げられます。

皆様の挑戦、お待ちしております！

本コンペティションの内容・スケジュール・審査方法・ルール等は、主催者の判断により予告なく変更となる場合があります。

最新情報は主催者からの案内をご確認ください。

【お問合せ先】日仏貿易株式会社 MONIN CUP JAPAN 事務局 担当：阿倉 (アクラ) E-MAIL : monin_cup_japan@nbkk.co.jp

MONIN CUP 2026

**Timeless-Twists_*

A Bartending Competition Bridging Past and Future

Look to the past for inspiration—revive forgotten flavours, honour time-tested techniques, and explore the stories behind iconic serves. Then, channel your creativity into reimagining them for today and tomorrow. Whether you're infusing a local tradition with a modern spin, or transforming a classic recipe, your challenge is to create a drink that captures the soul of the past—while pushing boundaries, incorporating modern tools and skills.

Innovation can take many forms. It could mean using contemporary ingredients, exploring new methods of presentation, new techniques...

The key is to modernize in a way that feels authentic, creative, and exciting.

Respect tradition, but don't be afraid to rework it.

The future belongs to those who dare to twist the familiar into something fresh, forward-thinking, and unforgettable.

*** 対象モナン商品**

シロップ 94 種類:アーモンド、アイリッシュ、アジアンレモングラス、アップルパイ、アブリコット、アマレット、イエローバナナ、ウォーターメロン、うめブラム、エルダーフラワー、オレンジスプリッツ、カシス、カリビアン(ラム)、キウイ、キャラメル、キューカンバー、キンモクセイ、グアバ、クランベリー、グリーンアップル、グリーンバナナ、グリーンミント、グレープフルーツ、クリームブリュレ、ダレナディン、コーディアルライム果汁、ココナッツ、さくら、サンダリア、シナモン、ジャスミン、シュガー、ジンジャー、ジンジャーブレッド、ストロベリー、スモークドオーク、ソルトッドキャラメル、チーズケーキ、チェリー、チャイティー、チョコレート、チョコレートクッキー、トーステッドアーモンド、トリプルセック・キュラソウ、トロピカルアイランドブレンド、パープルスイートポテト(紫イモ)、パイオレット、パイナップル、ハイビスカス、バタースコッチ、バターフライビー、パッションフルーツ、バニラ、バブルガム、ピーチ、ピーチティー、ビター、ピニャコラーダ、ピンクグレープフルーツ、ブラウンバターフレーバー、ブラッドオレンジ、フラワーブロッサム、ブルーキュラソウ、ブルーベリー、ヘーゼルナッツ、ポップコーン、ボムグレナート(ザクロの実)、ホワイグレープ(白ブドウ)、ホワイチョコレート、ホワイピーチ(白桃)、マカダミアナッツ、マルガリータミックス、マンゴー、マンダリン、メープルフレーバー、メロン、モヒートミント、ライチ、ラズベリー、ラズベリーティー、ラベンダー、ルビーチョコレートフレーバー、レモン、レモンジンジャー、レモンティー、ローズ、ローステッドチェスナッツ(焼栗)、ローステッドヘーゼルナッツ、ワイルドベリー、抹茶、洋ナシ、キャラメル・シュガーフリー、バニラ・シュガーフリー、ヘーゼルナッツ・シュガーフリー

フルーツミックス 18 種類: バナナ、マンゴー、パッションフルーツ、ピーチ、ストロベリー、キウイ、グリーンアップル、ライチ、レッドグレープフルーツ、ウィリアムズペア(洋ナシ)、オレンジ、フジリンゴ、ラズベリー、ミックスベリー、ブルーベリー、ユズ、パイナップル、ココナッツ

ソース 3 種類: ダークチョコレート、キャラメル、ホワイチョコレート

ラティスト 3 種類: ココア、キャラメル、レッドベルベット

フラッペベース 5 種類: ノンデリー(プレーン)、バニラ、ヨーグルト、チョコレート、コーヒー

コンセントレート 1 種類 / リキッドフラッペ・コンセントレート

MONIN®